

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Panela Alta Alumínio 60 cm 104.6 L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP116360	Modelo:	P116360
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661163606

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P116360
EAN	8421661163606
Capacidade (L)	51–200 L
Diâmetro	Mais de 40 cm
Material	Alumínio

Cor

Metálico

Descricao Resumida

Panela alta profissional de 60 cm de diâmetro e 104.6 L, fabricada em alumínio puro extra forte com asas de aço inoxidável, ideal para grandes volumes.

Descricao Completa

Esta panela alta de 60 cm de diâmetro e 104.6 L de capacidade é fabricada em alumínio puro extra forte, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Caçarola Alta Inox 60cm — Caçarola Alta Inox — Panela Alta — Características Técnicas

Material	Alumínio
Cor	Metálico
Largura	76 cm
Profundidade	60 cm
Altura	37 cm
Diâmetro	60 cm
Capacidade	104.6 L
Peso	9.94 kg

Aplicações Profissionais

Esta panela alta é indispensável para cozinhas que necessitam de preparar grandes volumes de alimentos, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, empresas de catering, e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que confeccionam pratos de tacho, sopas, caldos e guisados em grandes quantidades. A sua robustez e capacidade tornam-na ideal para um uso diário e intensivo.

Panela Alumínio — Principais Vantagens

Fabricada em alumínio puro extra forte, com chapas de até 5 mm de espessura, esta panela oferece uma durabilidade excepcional. O fundo reforçado previne deformações, assegurando um contacto total com a fonte de calor para máxima eficiência energética. A excelente condutividade térmica do alumínio garante um aquecimento rápido e uniforme. As paredes de maior espessura e os bordos reforçados contribuem para uma vida útil prolongada. O exterior polido facilita a limpeza e evita a acumulação de bactérias, enquanto as asas tubulares de aço inoxidável, robustas e isolantes do calor, garantem um manuseamento seguro mesmo em ambientes de alta temperatura.

Qual a capacidade desta panela alta?

Esta panela alta possui uma capacidade generosa de 104.6 litros, ideal para a confeção de grandes volumes de alimentos em cozinhas profissionais.

O material é resistente a deformações e garante eficiência energética?

Sim, é fabricada em alumínio puro extra forte com fundo reforçado que evita deformações e assegura um contacto total com a fonte de calor, otimizando o rendimento energético.

As asas aquecem durante a utilização?

As asas são tubulares, fabricadas em aço inoxidável e concebidas para serem robustas e isolantes do calor, garantindo um manuseamento seguro.

Como se garante a higiene e durabilidade do produto?

O exterior polido da panela evita a acumulação de bactérias, e os bordos reforçados, juntamente com a espessura das paredes, asseguram uma maior durabilidade e resistência ao uso intensivo.

É fabricada com materiais sustentáveis?

Sim, esta panela é elaborada com chapas de alumínio 100% reciclável, contribuindo para práticas mais sustentáveis na cozinha profissional.